



TÜRÜK

*Uluslararası Dil, Edebiyat
ve Halkbilimi Araştırmaları Dergisi*
2017, Yıl:5, Sayı:10

Geliş Tarihi: 04.07.2017

Kabul Tarihi: 01.08.2017

Sayfa:203-217

ISSN: 2147-8872

17. YÜZYIL DİVANLARINDA ET VE ET YEMEKLERİ*

Zeynep Akçay**

Özet

17. yüzyıl Osmanlı İmparatorluğu'nun duraklamaya geçtiği dönem olmuştur. Siyasi anlamda yaşanan duraklama edebiyata yansımamış, bu yüzyılda da klasik Türk edebiyatı güçlü ve etkili anlatımını korumuş, değerli ve kalemi güçlü şairler yetiştirmeye devam etmiştir. Bu şairlerden 'Azmi-zâde Hâleti, Cevri, Fehim-i Kadim, Hevâyi, Nâbi, Nâ'ili-i Kadim, Nef'i, Neşâti, Sâbit ve Şeyhülislâm Yahyâ'nın divanlarının taranmasından hareketle hazırlanan bu çalışmada 17. yüzyıl Osmanlı mutfağı merkezli olarak et ve et yemekleri tespit edilmiştir. Bu unsurlarda çeşit zenginliği olan yemekler, türe ait alt başlıklar halinde verilmiştir. Yemekler ayrıca, başlıklar şeklinde sınıflandırılmış, ilgili beyitler, şiir ve beyit numaraları ile birlikte verilmiştir. Beyitleri yorumlamadan önce, yemeklerin aynı tanım, özellik, pişiriliş şekli, mutfak kültüründeki yerleri vb. bilgilerine yer verilmiş, ilgili bilgiler başta 17. yüzyıl sosyal hayatı ile maddi kültürünü en iyi şekilde yansıttığını düşündüğümüz kaynaklar ile ilgili çalışmalardan yararlanılmıştır. Bunlar arasında Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâmesi'nin özel bir yeri olmuş, birçok yemek çeşidi hakkında kendisinden bir hayli yararlanılmıştır. Beyitleri yorumlarken, içerdikleri bilgi dışında, şairlerin o bilgiyi veya ilgili yemek çeşidini, estetik bakımdan nasıl ele aldıkları da değerlendirilmiştir. Bu çerçevede, ilgili yemeklerin klasik şiirimizde sadece gerçek anlamlarıyla ele alınmadığı, bunun yanında başta teşbih ve tevriye olmak üzere türlü edebî sanatlarla yer verilerek kullanıldığı belirlenmiştir.

Anahtar kelimeler: Divan şiiri, yemek, yemek kültürü, mutfak, 17. yüzyıl

* Bu makale, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı Anabilim Dalında hazırlanmakta olan "17. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü" adlı yüksek lisans tezinden oluşturulmuştur

** Yüksek Lisans Öğrencisi, Sakarya Üniversitesi, Sosyal Bilimler Enstitüsü, Türk Dili ve Edebiyatı ABD, zeynepakcay2345@gmail.com

THE MEAT AND MEAT DISHES IN COLLECTED POEMS IN 17TH CENTURY

Abstract

In 17th century, the Ottoman emperor had started period of stagnation which was not affected to literature. The Classical Turkish Literature had preserved to meaning eloquently, precious and powerful pen poets had continued to educate at this time. In the preparation of this study , in the 17th century meat and meat dishes of ottoman cuisine had made firm with guidance of 17th century Divan literature poets who are 'Azmi-zâde Hâletî, Fehîm-i Kadîm, Hevâyî, Nâbî, Nâ'ilî-i Kadîm, Nef î, Neşâtî, Cevrî, Sâbit ve Şeyhülislâm. In the identified elements or items, sort of rich dishes had formed with subheadings. The dishes are given with subheadings as classified couplet, poem and couplet number. Firstly, the dishes had expressed with descriptions, properties, cooking types, the situation of culinary culture, and the best reflection work is Seyahatname of Evliyâ Çelebi, which is primary work with social life and material culture of 17th century, had expressed with assets; after, in the direction of example couplet meanings had explained with using divan poets. As a result of this study, the dishes were not only used with real meaning but also metaphorical meaning and various similes.

Keywords: Ottoman poem, food, food culture, cuisine, 17th century

Giriş

İnsanın beslenme gereksinimini karşılama ihtiyacı, var oluşundan günümüze değin çeşitli evrelerden geçerek yaşadığı yer ve yaşam biçimiyle uyum göstererek şekillenmiştir (Akın vd. 2015: 38). Bu şekillenme sürecinde her toplum kendine özgü bir mutfak kültürü oluşturmuştur. Osmanlı mutfağı da atalarının geçmiş mutfak kültürü birikimini zaman içinde geliştirmiş ve bugün için dünyaca ünlü hale gelmiş olan Türk mutfağının şöhretini, zenginliğini pekiştirmiştir.

Osmanlı, sahip olduğu kültür öğelerini sanatın hemen tüm dallarına başarıyla yansıtmıştır. Şiir bu sanat dallarının en önde gelenlerinden biridir. Yüzyıllarca Osmanlı şair ve yazarları edebî ürünlerinde; devlet teşkilâtı, dinî inanışlar, geçiş dönemlerine ilişkin uygulamalar, atasözleri ve deyimler gibi sözlü kültür geleneğinin yanı sıra; hayvanlar, çiçekler, şenlik ve eğlence hayatı, mutfak kültürü, giyim-kuşam vb. bilhassa sosyal hayata ait türlü unsurları da edebî eserlerinde işlemişlerdir.

Bir diğer ifadeyle, sosyal hayatın neredeyse hiç eksik olmadığı divan şiirinde, mutfak kültürü unsurları da dâima yerini korumuştur. Bu çalışmamızda divan şiirindeki kullanımlarından hareketle 17. yüzyıl Osmanlı'sında mutfak kültürü unsurlarından et ve et yemeklerinin çeşitlerini ve bunların şiirlerde nasıl ele alındığını belirlemeye çalıştık.

İlk aşamada 17. yüzyıl divan şairlerinden dönemini en iyi yansıttığını düşündüğümüz sekiz divan şairini belirledik. Ardından farklı unsurları barındırdığını gördüğümüz Cevrî ile

Hevâî'yi de ekleyerek çalışmamızı genişlettik. Cevrî divanına yönelik tahlil çalışması yapıldığından, taramamızı doğrudan bu çalışma üzerinden gerçekleştirdik.

Taradığımız divanlardan seçtiğimiz örnek beyitlerin sayısını mümkün mertebe fazla tutmaya çalıştık. Beyitlerin yazımında veya gösterilmesinde transkripsiyon işaretlerini kullanmadık. Beyitlerin hemen yanında ve parantez içinde ilgili beyiti aldığımız divanın ve şairinin adının kısaltmasına yer verdik.¹ Ayrıca ilgili beyiti ait nazım şekli kısaltması² ile şiir ve beyit numarasına, bazı beyitlerin nesre çevirisine de yine parantez içinde dikkat çektik.

Et (Lahm) ve Et Yemekleri

Et, geçmişten günümüze Türklerin mutfak kültüründe her zaman yer almış, bolca tüketilen besin maddelerinden biri olmuştur. Etin çok fazla tüketilmesinde yaşam biçimi etkili olmuştur. Çünkü Türkler, konar-göçer bir yaşam tarzına sahip oldukları için hayvancılığı hiç bırakmamışlardır. Bu sebeple de et ve et ürünleri her zaman önemli besin kaynaklarından olmuştur. Mutfak kültürümüzde geçmişten günümüze eti en çok tüketilen hayvanlar; kuzu, koyun, sığır, dana, keçi, oğlak, tavuk, balık ve kuş olmuştur (Sürücüoğlu ve Özçelik, 2009: 14-15).

Çeşit çeşit hayvan etlerinin tüketimi, yemeklerde de zenginlik oluşturmuştur. Geleneksel Türk mutfağında, çevirmeler, kızartmalar, tava yemekleri, kavurmalar, ızgara kebabları, tencere kebabları, yahniler, güveçler, sahan yemekleri, haşlamalar, buğulamalar, köfteler, etli dolmalar ve meyveli et yemekleri olmak üzere oldukça çeşitli et yemeklerinin pişirilmiş; Türk mutfağı, koyun ve kuzu etil ile pişirilen şiş ve döner kebab gibi et yemekleri ile de bugün bile dünyaca tanınmış bir mutfak olmuştur (Ertaş ve Gezmen-Karadağ, 2013: 120).

Et ve et yemekleri bu zengin varlığıyla ile Türk mutfağında her zaman yer almıştır. İmparatorluk döneminde de varlığını önemle koruyan et, sosyal itibarı yüksek bir besin maddesi olmaya devam etmiştir. Nitekim Evliya Çelebi, 17. yüzyılda İstanbul'da yaşayan her kesimden Osmanlı insanının kırmızı ve beyaz et tükettiklerinin bilgisini vermiş; besi ve kümes hayvanlarının etlerinin yanı sıra çeşitli av etlerinin de tüketimlerine dair tanıklığını ifade etmiştir (Yerasimos, 2005:79; Yerasimos, 2011: 103).

Divanlarda etin, âşığın kendi etini yemesi (kendi kendini yemesi), âşığın aşk derdiyle ölmesi ve etinin köpeklere verilmesi şekliyle kullanıldığı görülmüştür (Saraç, 2017: 11-12). 17. yüzyıl divanlarında et, hem gerçek hem mecaz anlamda kullanılmıştır.

Nâbî, güçsüz, yorgun âşiğe teselli veren kişiyi, kurutulmuş ete tat versin diye tuz serpen birine benzetir. İkisinin de anlamsızlığını, faydasızlığını dile getirir:

Her kim ki virür 'âşık-ı bî-tâba tesellî

Gûyâ nemek-efşânlık ider lahm-ı kadîde (Nâbî D., G. 704/6)

¹ 'Azmi-zâde Hâletî Divanı: AHD, Cevrî Divanı: CD, Fehîm-i Kadîm Divanı: FGD, Hevâî Divanı: HD, Nâbî Divanı: NaD, Nefî Divanı: ND, Neşâtî Divanı: NeD, Nâ'îlî Kadîm Divanı: NKD, Sâbit Divanı: SD, Şeyhülislâm Yahyâ Divanı: ŞYD

² G. :Gazel, K. :Kaside, Kt. :Kıta, M. :Mesnevi. Bunlarla birlikte makalede yer alan diğer kısaltmalar ise şunlardır: C. :Cilt, Haz. :Hazırlayan, MEB:Millî Eğitim Bakanlığı, TDK: Türk Dil Kurumu, vb. :Ve benzer

Kebap ve şarap divan şiiri geleneğinde çoğunlukla birlikte anılır. Aşağıdaki beyitte âşığa seslenen Sâbit, gözyaşlarını akıtıp meyhane kâsesine şarap gibi koyulmaması, aşkı uğruna gözyaşlarını boş yere akıtmaması, etlerini de pişmanlıktan kebab gibi koparmaması tavsiyesinde bulunur:

Koyulma kâse-i mey-hâneye şarâb gibi

Koparma nâdim olup etlerün kebâb gibi (Sâbit D., G. 348/1)

1. Ayva Kalyesi

Taze kuyruk, et ve ayva ana malzemesi olmakla birlikte tarçın, mastika, badem suyu, safran ve gül suyu besinleri ile pişirilen bir yemek çeşididir. Bedeni, mideyi, bağırsakları kuvvetlendirir. Susayanlar ve kuduz köpek ısırınlar için faydalı (Argunşah ve Çakır, 2005: 76-77) olan ayva kalyesi yemeği gerçek anlamda divan şiirinde yerini almıştır.

Hevâyî, yemeklerin arda kalanını kaçırıp giden aşçının ayva kalyesine tuzu fazla koyduğunu söylemiştir:

Gehî fodulluk edip aşçı artıcak kaçırır

Tuzu oranı ile koymaz ayva kalyasına (HD, G. 136/3)

2. Balık (Mâhî)

Türklerin etinden yaralandıkları hayvanlardan biri olan balık, vitamin bakımından zengin olduğu gibi etinin lezzetli olması bakımından da tercih edilen bir yiyecek çeşidi olmuştur. Deniz ve göl kıyısında yaşamış olan Türkler, balıkla hem beslenmiş hem de balıkçılık yaparak geçim kaynağı oluşturmuşlardır (Bekçi, 2002: 15-16).

Evliyâ Çelebi'nin Seyahatnâme'sinde balıklarla ilgili verilen bilgileri bir araya getirince, balığın 17. yüzyılda Osmanlı dünyasında hiç de küçümsenmeyecek bir yiyecek maddesi ve ticari bir gelir olduğu; önemli bir ihracat maddesi olan yan ürünlerinin de hazineye büyük gelir sağladığı görülmektedir. Yine bu bilgilerden hareketle, balığın taze, kuru veya tuzlanmış olarak tüketildiği; balık yumurtası ve havyar ürünlerinin tüketilmesinde de Türklerin önemli bir yere sahip olduğu, balık ve ilgili ürünlerine âyânlara, sultanlara hediye olarak sunulacak kadar değer verildiğini görmekteyiz (Yerasimos, 2009: 72).

Bununla birlikte divan şiirine yeterince yansımadağı görülen balığın bazı beyitlerde, balık kebabı ve balık yemeği olarak yer aldığı görülmüştür (Cengiz, 2010: 20; Saral, 2017: 14). Taranılan divanlarda ise bunlara ek olarak balığın kızartılarak pişirilmesi ve bu yönüyle de sosyal hayata ilişkin bazı durumların dile getirilmesinde bir nevi aracı olarak kullanıldığı tespit edilmiştir.

Nâbî, aşağıdaki beytinde sosyal eleştirisini balık ve koyun üzerinden dile getirir:

Halkun emvâlün alup sonra tesellî virmek

Fûls-i mâhîyi soyup yağda pişürmek gibidür

Gûsfendânun idüp kat' tarîk-i nefesin

Bacağından üfürüp sonra şişürmek gibidür (Nâbî D., Kt. 25)

(Halkın mallarını alıp sonra teselli vermek, balığın pulunu soyup yağda pişirmek ile koyunun nefes borusunu kesip sonra bacağından üfürüp, şişirmek gibidir.)

On balığı bir akçeye alan balıkçının balıkları satmasını tasvir eden Hevâyî, çarşı pazardan bir sahne sunarken, aynı zamanda hem balık hem de esnafla ilgili bilgi aktarır:

Onunu bir akçaya alır da sâza dizdirir

Ehl-i dükkân deste deste pullu mâhî gezdire (HD, G. 25/3)

3. Kaz Eti

Osmanlı'da zengin evlerde ve saray çevresinde kaz eti sevilmiş, bîlhassa sünnet ziyafetlerinde ikram edilmiştir (Işın, 2010: 197).

Namaz kılmakta olan Hevâyî'nin gözü açıklıktan dönmüştür. Canı besili tavuk ve kaz eti istemektedir:

Döndürdü namâz lokmasına gözümü açıklık

Besli tavucak beslice pişmiş kaz olaydı (HD, G. 154/3)

Beyitte geçen kaz ve tavuk etinin gerçek anlamda kullanılmalarının yanında, namaz lokması tâbirine de yer verilmiş olması dikkat çekicidir. Bu tâbir ile muhtemelen, günümüzde yer yer devam ettirilen bir geleneğe, ölen birinin hayrı için namaz sonrası câmi önlerinde dağıtılan lokma vb. yemek ikramlarına telmihte bulunmuş olması da mümkündür.

4. Kebâp (Biryân, Büryân)

Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce "söklünçü" dedikleri ve birçok çeşidini yaptıkları kebab, ateşte veya susuz olarak bir kap içinde pişirilen et yemeğidir. Türlü çeşitleriyle kebab, Türkler tarafından sevilen ve gerek günlük yaşamda gerekse ziyafetlerde, düğünlerde ve benzeri törenlerde en çok tercih ettiği yemeklerdendir (Uzunağaç, 2015: 107; Ayverdi, 2005: 1627).

Divan şiirinde şairler, içlerinde yanan aşk ateşiyle ciğerlerinin ya da vücutlarının kebab olduğunu tahayyül etmişlerdir (Onay, 1992: 245). Taradığımız divanlarda da benzer kullanımlarını sürdüren şairler; kebab ve çeşitlerini ifade ederken ateşi ve şarabı da beraberinde kullanmışlar, kebaba tuz serpmeden bahsetmişler, ayrıca meze olarak tüketildiğinin bilgisini vermişlerdir.

Âşık için ayrılık bir ateştir ve âşığın bağı o ateşte kebab hâline gelir. Hâletî sevgiliye seslenir ve bağrını cefâ kılıcıyla doğrayıp ayrılık ateşiyle yakıp kebab etmemesini söyler:

Tîğ-i cevrunle toğrayıp bağrum

Âteş-i firkatünle kılma kebâb (AHD, G. 66/4)

Sevgiliye seslenen Sâbit, aşağılanmış/hor görülmüş kalbinin, sevgilinin gamının ateşinde kebab olduğunu; üstelik o kebaba gözyaşının su serpmesinin de onun ateşini

söndürmek yerine daha iyi pişmesine ve daha lezzetli bir kebab hâline gelmesine yol açacağını belirtir:

Nâr-ı gamunla kalb-i muhakkar kebâb olur

Eşküm su sepse üstine ber-ter kebâb olur (SD, G. 99/1)

Neşâtî, feryâdıyla ayın gönlünü bile kebab etmiştir:

Neşâtî gel yeter feryâdı ko dehri harâb itdün

Eritdün zahra-i hurşîdi mâhı dil-kebâb itdün (NeD, K. 5/5/1)

(Neşâtî, gel yeter (artık) feryâdı bırak! Dünyayı harâp ettin, güneşin bağırını erittin, ayın gönlünü kebab ettin.)

Daha önce de belirttiğimiz üzere, şarap ve kebab divan şiirinde birlikte anılır. Nâbî için sevgili bir kadeh sunacak olsaydı, o sevinç ve neş'e meclisinde kendisini kebab hâline getireceğini; bir nevi sevgilinin eliyle sunulacak bir kadeh şarabın kendisini âdeta aşk ateşiyle yakıp kavuracağını îmâ etmiş olur:

Lutfıyla bir piyâle sunaydı o dil-rübâ

Bezm-i tarabda eyler idüm kendümi kebâb (NaD, G. 21/2)

Nef'î de şarap ve kebabı birlikte anar. Ârifâne sohbet edebilmesi için gönlüne sevgilinin la'1 dudağının fikri gelmelidir. Sevgilinin dudağı aynı zamanda tuz serpilmiş kebab ve sersemlik vermeyen bir şaraptır:

Gelince fikr-i la'lin ârifâne sohbet eyler dil

Kebâb-ı pür-nemek bundan şarâb-ı bî-humâr andan (ND, G. 89/3)

Sâkîye seslenen Na'ilî, kebaba tuz serpmeye işi kendisine düşerse bin parça olmuş gönlüne de dudaklarından tuz serpmesini ister:

Hezâr pâre dile leblerinden et sâkî

Eğer düşerse nemek-rîzî-i kebâb sana (NKD, G. 8/2)

Kebabın meze ile birlikte geçtiği bir örneği de Fehîm-i Kadîm'de görmekteyiz:

Nukl için ana âteş-i dilden

Ahker-i dâğımı kebâb itdüm (FKD, K. 2/9)

4.1. Cızbız Kebâbı

Sadece Sâbit divanında tespit edebildiğimiz bir kebab çeşidi olan cızbız kebabına bugün cızbız köfte denilmektedir. Cızbız adı, köftenin yağda pişerken çıkardığı seslerden gelmektedir (Keskin, 2009: 740).

Bu kebab çeşidinin yine aşğın gönlü ile birlikte kullanıldığı görülmektedir:

Mâ-hazardan yâre bir cız bız kebâbıdır yine

Dağlarken kalbümü virse n'ola âvâze dâğ (SD, G. 193/4)

(Kalbimi dağlarken yara ses verse/çıkan sesi yansıtırsa buna şaşılır mı? (Çünkü) bu, yine hazırda olandan sevgiliye sunulmuş bir cızbiz kebabıdır.)

4.2. Ciğer Kebabı

Ciğerlerin şişlere geçirilip orta ateşte çevrilerek pişirilmesinden sonra sarımsak, sirke, et suyu, tuz ve biber dökülüp mangala ya da fırına verilmesiyle yapılan bir kebab çeşididir (Aktürk, 2005: 28). Taranılan divanlarda sıkça karşılaşılan bir kebab çeşidi olan ciğer kebabı beyitlerde, âşığın gözünden akan yaşların ciğer kebabından akan kana benzetilmesi, gözyaşının ayrıca şaraba, ciğerin de kebaba benzetilmesi, âşığın yanıp kebaba dönen ciğerine su testisi ile su getirilse bile fayda etmeyeceği, ciğer eti yenmesinin helal olması gibi kullanımlar ile yer almıştır.

Nâ'îlî, gönlünde olan yangına bedeninde güç bulmadığı için çaresiz kaldığını, yanıp kebaba dönen ciğerine su testisi ile su dökülse bile fayda etmeyeceğini dile getirmiştir:

Yok tende tâb dilde olan sûza neylesin

Yandı kebâb-ı laht-ı ciğer kûze neylesin (NKD, G. 273/1)

Nâbî, Hz. Peygamber övgüsünde kaleme aldığı şiirinde, onun aşkıyla ağlayanların gözünden akan yaşları ciğer kebabından akan kana benzetmiştir:

Matbah-ı kadrüne reh-bürde olan' uşşâkun

Gözlerinden dökülür hûn-ı kebâb-ı ekbâd (NaD, K. 2/121)

Sevgiliye kavuşma meclisine girebilmesi için âşığın gözyaşlarının şarap, ciğerinin de kebab olması gerekir:

Bezm-i visâl-i dil-bere dil dâhil olmadı

Tâ olmayınca göz yaşı bâde ciğer kebâb (AHD, G. 82/4)

Kebab daha çok bir ziyafet yemeğidir ve dînen yenilmesi helal bir yemektir. Âşıkların kebab olup ziyafet yemeği hâline gelen ciğerleri sevgiliye helal olur:

Ciğer kebâbı müheyyâ vü çaşnîsi helâl

Begüm ziyâfet-i ' uşşâk-ı dil-figâra buyur (SD, G. 77/3)

4.3. Kuş Kebâbı (Mürg Kebâbı)

En eski zamanlarda sık sık av partileri yapan Türkler, çeşitli hayvanlar avlar ve bunların özellikle etinden yararlanmış. Kuş en çok avladıkları hayvanlardan olup (Bekçi, 2002: 18) şiirlerdeki yerini de almıştır.

Kasidesinde bir doğa tasviri yapan Nâ'îlî, denizin güneş ışıklarına mâruz kalmak sûretiyle fırınına döndüğünü; dolayısıyla denizin üstünde dönen kuşların da bu ateşte yanıp kebaba döndüğünü dile getirir:

Tenûr-ı nâre dönüp tâb-ı mihirden deryâ

Fezâ-yı bahre murgâniyân kebâb olmuş (NKD, K. 18/7)

4.4. Kuşbaşı Kebabı

Kuşbaşı, küçük bir kuşun başı büyüklüğünde olan et ve böyle bir etten pişmiş yemek için kullanılan bir terimdir (Ayverdi, 2005: 1806). Divan şiirinde pek rastlanılmayan ve ayrıntılı tarifini bulamadığımız bu kebabın kuşbaşı şeklinde doğranmış etlerin ateşte pişirilmesiyle yapıldığını düşünmekteyiz.

Bu kebab çeşidini bir bahar tasvirinde kullanan Sâbit, aşağıdaki beytinde baharın gelmesi üzerine, inleyen bülbülün başının döndürülüp güzel bir kuşbaşı kebabı yapılması ve bahar sultanına ikram edilmesinin güzel olacağını dile getirilmektedir:

Sâbit şeh-i bahâra ser-i 'andelîb-i zâr

Kuşbaşı bir latîf müdevver kebâb olur (SD, G. 99/5)

4.5. Kuzu Kebabı (Berre Biryân)

Berre-i biryân kuzu kebabına verilen addır (Sefercioğlu, 2001: 91). Divan şiirinde hamel yani kuzu ve koç burcu ile tenasüp ilişkisi içinde baharın habercisi olması, şarap ile tüketilmesi, âşığın gönlünün kuzu kebabına dönmesi şeklinde işlendiğini gördüğümüz (Cengiz, 2010: 15; Saral, 2017: 17) kuzu kebabını, Hâletî ve Sâbit'de görmekteyiz. Hâletî, bu kebaba Hz. Peygamberi anlattığı mesnevi içinde telmih vâsıtasıyla, Sâbit ise zahid üzerinden yer vermiştir.

Hz. Peygambere, Hayber şehrinin fethinden sonra yahudi bir kadın tarafından koyun eti kızartması ikram edilmiş, Peygamber efendimiz eti biraz çiğnedikten sonra ağzından çıkarmış ve zehirli olduğunu söylemiştir (Berki ve Keskiöglü, 2013: 350). Kaynakların çoğunda Hz. Peygambere koyun eti ikram edildiği yönünde kayıtlar bulunmaktaysa da Hâletî şiirinde, ikram edilenin kuzu kebabı olduğunu dile getirmiştir:

Gelicek ana berre-i biryân

Zehr katulduğunu kıldı beyân (AHD, M. 3/37)

(Ona kuzu kebabı gelince içine zehir katıldığını açıkladı.)

Maraz-ı ekl ile oldı bere-i biryâne

Zâhidi def'e hakîmâne bulunmaz mı 'ilâc (SD, G. 47/3)

(Kuzu kebabı yeme hastalığına yakalandı. Zâhidi ortadan kaldırmaya yakışır bir çâre bulunmaz mı?)

4.6. Orman Kebabı

Orman kebabı, kır gezintileri veya yolculuk sırasında açık havada odun ateşinde şişe geçirilerek kızartılan kuzu veya koyun çevirme kebabına verilen addır (Işın, 2010: 200). Bu kebab çeşidini sadece Hevâyî'nin dîvânında tespit edebildik.

Divan şairleri şiirlerinde zaman zaman kendi hayatlarıyla ilgili kesitler sunarlar. Bir vakitler bahçede çalıştığı anlaşılan Hevâyî, aşağıdaki beytinde orman kebabı yaparken çektiği sıkıntıları anlatır. Muhtemelen eti keserken üstüne bulaşmış olan hayvanın kanından ve yanan ateşten sakalının tutuşmasından şikâyet eder:

Üstüm başım kan oldu sakalım tutuşdu hep

Bağlarda çalışır iken orman kebâbına (HD, G. 140/5)

4.7.Şiş Kebabı

Kuşbaşı şeklinde doğranmış etlerin tuz ve biber eklenerek şişe dizilip mangalın üzerinde her tarafı eşit şekilde pişirilmesiyle yapılan bir kebab çeşididir (Artun, 2008: 420). Şiş kebab, 17. yüzyıl divan şiirinde yer alan başka bir kebab çeşididir.

Âşığı bedenlen çektiği acılar inletmez, üzmez. Onu her zaman yakıp kavuran sevgiliye duyulan aşkının ateşidir. Şeyhülislâm Yahyâ, kendi yanık bağı üzerinden şiş kebabını kişileştirmiş, ateş üzerinde yanarken çıkardığı sesleri ağlayış olarak tasavvur etmiştir:

Ağlamazdı sîh-i mihnet deldiğinden bağırını

Âteş-i sûzân-ı 'aşkıdır kebâbı inleden (ŞYD, G. 270/2)

(O âşık mihnet şişinin bağırını delmesi sebebiyle ağlamazdı. Kebabı inleyen hep senin aşkının yakıcı ateşidir.)

Bir kasidesinde övdüğü şahsın savaştaki başarısını şiş kebabı ile anlatan Sâbit, mızrağı şişe, düşman askerlerinin kafasını da kebab olacak ete benzetir. Şair aynı zamanda şarabın mecliste kebab ile tüketilmesine telmihte bulunur:

Nîzenün sîh-i kebâba dönecek hâleti var

Miğfer-i rezm olup encümen-i bezmde câm (SD, K. 41/7)

5. Keşkek (Herîse)

Et ve buğdayın hamur haline gelinceye kadar dövülmesi suretiyle yapılan keşkeğin Türkçe adı “döğme aşı”dır. Kaynaklarda daha çok Farsçası olan “keşkek” ve Arapçası olan “herise” şeklinde geçen bu yemek, Osmanlı mutfağının çok sevilen bir kış yemeği olup düğünlerde de yapılmıştır (Ayverdi, 2005: 1662; Işın, 2010: 208).

Hevâyî, içine buğday koyularak yapılan keşkek yemeğini kendi tahıllarında buğday olacak bir tohumun olmaması yönüyle dile getirir. Taru/darı buğday yerine kullanabilen bir tohumdur. Fakat Hevâyî'nin hubûbâtında keşkek edecek taru bile yoktur:

Ümîd-i dâne ile tuhm-kâr olmak güzel ammâ

Herîse etseler harmanda çâşım bir taru çıkmaz (HD, G. 66/3)

6. Köfte (Kûfte)

Köfte, genellikle çekilmiş etten, bazen de tavuk, balık veya patatesten yapılan, üstelik türlü biçimlerde pişirilen bir yemektir (Türkçe Sözlük, 2009: 1227). Et ile yapılan köftede et,

tek başına kullanılmaz. Etin lezzetini artırmak, yumuşaklığını ve kabarmasını sağlamak üzere içine ayrıca bayat ekmek içi, pirinç, ince bulgur, domates, soğan, maydanoz, baharat, yumurta gibi diğer besinler eklenerek pişirilir (Baysal, 1986: 51). Değişik besinlerle farklı tarzlarla yapılan köftenin, Osmanlı mutfağında pişirilen bazı çeşitleri ise şunlardır: kebab köfte, susuz köfte, maydanozlu köfte, terbiyeli köfte, kimyonu köfte, maydanozlu sıkma köfte (G. Kut ve T. Kut, 2015: 79-80).

Divan şiirinde pek rastlanılmayan köftenin, bazı beyitlerde âşığın etinin sevgili tarafından dert ve eziyetle kıyma gibi küçük parçalara ayrılıp köfte şekline getirilmesiyle yer aldığı görülmektedir (Saraç, 2017: 20).

Köfte, çorbadan daha üstün görülen bir yemektir. Hevâyî, köftenin itibar ve lezzet bakımından daha üstün bir yemek olduğunu bilir fakat kibarlara âit sofrada köfte yemek yerine, bulgur çorbasına kanaat etmeyi daha üstün görür:

Kibârın köfte-hâr-ı sofra-i in'âmı olmakdan

Kanâ'at-kerde-i çorbâ-yı bulgur olmamız yeğdir (HD, G. 52/2)

Köftenin geçtiği bir diğer beyit ise Nâbî'ye aittir:

Tabl-bâz itdi elin sînesini döğmekten

Eyledi dest-i kader kûfte tabl-ı ârâm (NaD, K. 13/25)

7. Kuş Dolması

Evliya Çelebi, Seyahatnamesi'nde kuş etinin sarayda tüketildiğinden, sindirimi kolay ve besleyici kabul edildiği için hastalara verildiğinden ve avlanılıp taze olarak tüketildiğinden bahsetmektedir (Yerasimos, 2011: 115-117).

Avlanılan kuşun içinin doldurulmasıyla bir yemek çeşidi hâline gelen kuş dolmasını Nâbî, cömertliğin nasıl uygulanması gerektiğini izah etmede kullanmıştır:

Kerem vaktinde lâzım hem eziyyetsiz gerek yohsa

Pirinç ile pür itmek küşte murgı sûdmend olmaz (NaD; G. 313/2)

(Cömertlik vaktinde lâzım hem de eziyetsiz olmalı. Yoksa ölmüş tavuğu pirinç ile doldurmak faydasızdır.)

8. Kuzu Çevirme

Kuzu etinin gerçek anlamıyla geçtiği aşağıdaki beyitte şair, kendisinin bir türlü kuzu eti yiyemediğinden, kuzu etinin hep kibarların sofrasına düştüğünden, kendilerine ise hep peynir ve ekmek kalışından yakınır:

Hemân bize yiyecek penîr ile etmekdir

Bütün kuzuya mahal sofra-i kibâra düşer (HD, G. 50/6)

9. K lbastı

K fte veya ızgarada pişirilen kemiksiz et yemeğine k lbastı denir (Türkçe Sözlük, 2009: 1280). Yerasimos, k lbastıyı Osmanlı mutfağında ilk kez 18. yüzyılda ve Mehmet Kâmil'in kitabında tespit ettiğini belirtse de (Yerasimos, 2005: 87); yapılan çalışmalar, bu yemeğin Osmanlı'da 16. yüzyılda da var olduğunu göstermiştir. Bunun delili ise Emr 'nin dîvânında bu yemeğe yer verilmiş olmasıdır (Saral, 2017: 19). K lbastı 17. yüzyıl divanlarında da yer almıştır.

Sevgilinin kirpikleri âşığın gönlüne takılmış şişlerdir. Bu tasavvurdan yola çıkan Hev y , artık k lbastı yapmayacağını; z r  gönlünün artık kebab istediğini, z ten bu iř için de mutfağında kirpiklerden oluşan bine yakın şiş bulunduğunu söyler:

Kebâb ister gönül k lbastı etmem bir dahi artık

Yığılmış kirpiğimden matbahımda bin kadar şiş var (HD, G. 3473)

10. Mumbar (B nb r Dolması)

Mumbar, davar bağırsağı yani bumbarın i inin temizlenip yıkanması ve ardından et, yağ, soğan, bulgur veya pirinç ve maydanoz ile doldurulup pişirilmesiyle yapılan bir et yemeğidir (Şenocak, 2002: 405).

Sâbit, aşağıdaki beytinde mumbar dolmasına ilişkin bir tasvirde bulunur:

Geç y r ndan ki 'irk-ı cebhesi bir ok disen

B d-ı hışm-eng z-i hiddetle şişer b nb r olur (SD, G. 84/6)

11. Pastırma

Pastırma, sığır karkaslarının belirli bölgelerinden büyük parçalar h linde çıkarılan etlerin özel bir yöntemle tuzlanıp kurutulması ve sonra da  emenlenmesiyle elde edilen bir kurutma et ürünüdür (Sürücüoğlu ve  z elik, 2009: 23).

Türklerin Anadolu'ya gelmeden önce ‘‘yazok et’’ dedikleri pastırma, D v nu L g ti't-Türk'de şu şekilde geçer: G z vakti bir takım baharatla hazırlanarak kurutulan et öylece bırakılır, ilkbaharda yenir. Bu ‘‘yazok ye’’ sözünden alınmıştır, ‘‘baharda ye’’ demektir;  nk  ilkbaharda hayvanlar zayıflar. Pastırması bulunan kimse böylece ilkbaharda iyi et yer (Uzunağ , 2015: 81).

Eski zamanlarda içinde fitil ile zeytinyağı yakılan ışık vermeye yarayan kandil denilen kaplar mevcuttu (Pakalın, ‘‘Kandil’’ , C. 2/ 1983: 158). Kandillerin içine aydınlatması için mum koyuluşunun da eskiden beri uygulandığını öğrendiğimiz Hev y 'nin beytinde şair, sevgiliye seslenir. Kış için desteyle nakışlı  c ayaklı mum yaptırdığını,  şığı kandırarak pastırma yağı vermemesini, gönül çocuğunu aldatmamasını söyler:

Bu kış tıfl-ı dili aldatmağa pastırma yağından

Bakamla nakş olunmuş  c ayaklı m m yaptırdım (HD, G. 104/2)

12. Tavuk (Ferh, Piliç)

Eski Türkler, kümes hayvanlarından kaz ve ördekten çok daha fazla tavuk beslemişler ve tavuk etini, kaz ve ördek etine göre daha lezzetli olması sebebiyle daha çok tercih etmişlerdir (Bekçi, 2002: 14).

Güzel olan bazı şeylerin aslında kötü bir soydan geldiğini, gelebileceğini irsal-ı meselle anlatan Nâbî, bunu yaparken yumurta ve tavuk eti örneğini vermiştir:

Ta' affünâtını yâd eyle beyza vü ferhün

Piliç lezîzdir ammâ çepel bozundısıdur (NaD, G. 159/7)

(Yumurta ile tavuğun pis kokularını hatırla. Tavuk eti lezzetlidir ama pislik bozuntusudur.)

Dost meclisinde herkes karnı doyuncaya kadar yemelidir, kimse aç kalmamalıdır; zîrâ tavuk etiyle dolu sahanlar ortadadır:

Yârân-ı safâ hep yiyeler karnı toyunca

Aç kalmaya kimse

Dîvânı sahanlar tolu ortada gerekdir

Tavukla piliçden (HD, G. 128/6)

13. Selvâ

Selvâ, bildircin etidir. Divan şiirinde daha çok menn (kudret helvası) ile geçen selva, Allah tarafından Hz. Musa ve kavmine Tih çölünde verilen yiyeceklerden biridir. Hz. Musa kavmini Firavun'un zulmünden kurtarmak için Kızıldeniz'i asasıyla ikiye yarar ve onları oradan sağ sâlim geçirerek kurtarır. Ardından Tih Çölüne gelirler, burada kendilerine rızık olarak selva ve menn verilir (Yılmaz, 1992: 124-125).

Selva, Cevrî dîvânında Hz. İsbâ'ya Allah katından bir sofrâ indirilmesine telmih vesîlesiyle geçmektedir:

Geçeli dil felekün menn ile selvâsından

İstemez mâide-i rûhı Mesîhasından (CD, G. 189/1)

(Gönül, feleğin bildircin eti ve kudret helvasından vaz geçeli beri, Hz. İsbâ'ndan da rûh sofrasını istemez.)

14. Yahni

Yahni Farsça bir kelimedir. Terbiyeli et mânâsına gelir. Türklerin bilinen ve sevilen en eski yemeklerinden biridir. Dede Korkut kitabında geçmektedir (Oral, 2002: 28; Bekçi, 2002: 40).

Yahninin yapılışı kaynaklarda şu şekilde tarif edilmektedir: Koyun veya sığır etleri münasip parçalara bölündükten sonra yıkanır. Hafifçe kızartılır, tuzu, soğanı ve başkaca biber ve baharatı konduktan sonra etleri pişinceye kadar kaynatılır. Et parçalarının arasına sarımsak,

soğan, nohut ve başka şeyler konulmak suretiyle pişirilirse “sarımsaklı”, “soğanlı”, “nohutlu” yahni gibi isimler alır (Oral, 2002: 28).

Yahni, Hevâyî divanında iki beyitte tespit edilmiştir. Aşağıda yer alan beyitinde Hevâyî, yahni etine özel bir tabir olarak kullanılan yahnikapana ile yer verir. Yahnikapana, yeniçerilerden şunun bunun kapısında hizmet edenler için kullanılan bir tabir olup, bu isim yeniçerilere ocakta bulunmayıp efendilerinin konaklarında oturarak orada yiyip içmeleri sebebiyle verilmiştir (Pakalın, “Yahni Kapan”, C. 3/ 1983: 601). Şair, beyitte sevgilinin ağzını mantıya, kendisini de yahnikapana benzetir ve mecliste böyle diyerek kalabalığı aştığını dile getirir:

Yarı açdım açıl ey mantı-dehânım diyerek

Bezme geldi gel a ey yahnikapana diyerek (HD, G. 95/1)

Diğer beyitinde ise sulu çorba ve tuzlu salata yemekten usandığını belirten Hevâyî, yahni yiyememekten yakınır:

Yahni yemeden şol sulu şorbada usandık

Oh yere konan tuzlu salatadan usandık (HD, G. 88/1)

Sonuç

Verilen örneklerden de anlaşılacağı üzere divan şairleri halktan kopuk olmayan, sosyal hayatla içiçe bir sanat vücuda getirmişlerdir. Şairler, et ve et yemeklerini şiirlerinde kullanmakla hem zengin mutfak kültürümüze dikkat çekmiş hem de yemeklerin hangi yüzyıllarda mutfağımızda yer aldığı delillerini ortaya koymuşlardır. Et ve et yemeklerini şiirlerinde hem gerçek hem de mecaz anlamlarıyla kullanan şairlerimiz, türlü sanat oyunlarıyla anlatımlarını zenginleştirmişlerdir. Bu tür çalışmalar, divan şiirinin ve de divanların, içerdikleri zengin millî kültür ve folklor unsurları sebebiyle, halk bilimi çalışmaları için de vazgeçilmez kaynaklar durumunda olduğunu göstermektedir.

KAYNAKÇA

AKIN Galip vd (2015), “Geçmişten Günümüze Geleneksel Anadolu Mutfak Kültürünün Gelişimi”, Ankara Üniversitesi Dil ve Tarih Coğrafya Fakültesi Antropoloji Dergisi, S. 10, s. 33-52

AKKUŞ Metin (1993), Nef’î Divanı, Ankara: Akçağ Yayınları.

AKTÜRK Altay İlhan (Haz.) (2005), Osmanlı Mutfacı Türâbi Efendi, İstanbul: Dönence Yayınları.

ARGUNŞAH Mustafa ve ÇAKIR Müjgan (Haz.) (2005), 15. Yüzyıl Osmanlı Mutfacı Muhammed Bin Mahmûd Şirvanî, İstanbul: Gökkuşbu Yayınları.

ARTUN Erman (2008), Halk Kültürü Araştırmaları, İstanbul: Kitabevi Yayınları.

- AYAN Hüseyin (1981), *Cevrî Hayâtı, Edebî Kişiliği, Eserleri ve Divanının Tenkidli Metni*, Erzurum: Atatürk Üniversitesi Basımevi.
- AYDIN Haluk (2010), *Cevrî Divanı'nın Tahlili*, Balıkesir Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Balıkesir.
- AYVERDİ İlhan (2005), *Misalli Büyük Türkçe Sözlük. C. 2* İstanbul: Kubbealtı Neşriyatı.
- BAYSAL Ayşe (25-30 Eylül 1986), "Türk Mutfağında Köfte, Sarma ve Dolmalar: Türleri, Özellikleri, Besin Değerleri", (Haz: F. Halıcı), *Birinci Milleteler Arası Yemek Kongresi*, Ankara: Kültür ve Turizm Bakanlığı Yayını. s. 50-57
- BEKÇİ Selma (2002), *Eski Türklerde Yemek Kültürü*, İstanbul Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, İstanbul.
- BERKİ A. Himmet ve KESKİOĞLU Osman (2013), *Hâtemü'l-Enbiyâ Hazreti Muhammed ve Hayâtı*, Ankara: Diyanet İşleri Başkanlığı Yayınları.
- BİLKAN Ali Fuat (2011), *Nâbî Dîvânı, C.1*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- BİLKAN Ali Fuat (2011). *Nâbî Dîvânı, C.2*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- CENGİZ Olcay (2010), 14-15. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- ÇAKIR Zehrâ Vildan (1998), *Hevâyî (Abdurrahman, Kubûrî-zâde) Divânı'nın Tenkidli Metni ve İncelenmesi*, Trakya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi. Edirne.
- DEVELLİOĞLU Ferit (2011), *Osmanlıca-Türkçe Ansiklopedik Lûgat*, 28. Baskı, Ankara: Aydın Kitabevi Yayınları.
- ERTAŞ Yasemin ve GEZMEN-KARADAĞ Makbule (2013), "Sağlıklı Beslenmede Türk Mutfak Kültürünün Yeri", *Gümüşhane Üniversitesi Sağlık Bilimleri Dergisi*, S. 2, s. 117-136
- ERTEM Rekin (1995), *Şeyhülislâm Yahya Divanı*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- İŞİN Priscilla Mary (2010), *Osmanlı Mutfak Sözlüğü*, İstanbul: Kitap Yayınevi.
- İPEKTEN Haluk (1990), *Nâ'îlî Divânı*, Ankara: Akçağ Yayınları.
- KAPLAN Mahmut (1996), *Neşâtî Divanı*, İzmir: Akademi Kitabevi.
- KARACAN Turgut (1991), *Bosnalı Alaeddin Sabit Divan*, Sivas: Cumhuriyet Üniversitesi Yayınları.
- KAYA Bayram Ali (2003), *The Dîvân Of 'Azîmî-zâde Hâletî, C.2*, Cambridge: Harvard Üniversitesi Yakın Doğu ve Medeniyetleri Bölümü.
- KESKİN, Neslihan İlknur (2009), *Sosyal Hayatın 17. Yüzyıl Dîvân Şiirine Yansımaları ve Anlam Çerçevesi*, Gazi Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Doktora Tezi, Ankara.

- KUT Günay ve KUT Turgut (Haz.) (2015), Mehmed Kâmil: Melceü't-Tabbâhîn (Aşçıların Sığınağı), İstanbul: Türkiye Yazma Eserler Kurumu Başkanlığı
- ONAY Ahmet Talat (1992), Eski Türk Edebiyatında Mazmunlar ve İzahı, (Haz: Cemal Kurnaz), Ankara: Türkiye Diyanet Vakfı Yayınları.
- ORAL M. Zeki (2002), “Selçuk Devri Yemekleri ve Ekmekleri”, (Haz: M. Sabri Koz), Yemek Kitabı, İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 18-34
- PAKALIN Mehmet Zeki, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. II, MEB Basımevi, İstanbul 1983.
- PAKALIN Mehmet Zeki, Osmanlı Tarih Deyimleri ve Terimleri Sözlüğü, C. III, MEB Basımevi, İstanbul 1983.
- SARAL Gizem (2017), 16. Yüzyıl Divanlarında Mutfak Kültürü, Sakarya Üniversitesi Sosyal Bilimler Enstitüsü, Yayınlanmamış Yüksek Lisans Tezi, Sakarya.
- SEFERCİOĞLU M. Nejat (2001), Nev'î Divanı'nın Tahlili, Ankara: Akçağ Yayınları.
- SÜRÜCÜOĞLU Metin Saip ve ÖZFER ÖZÇELİK Ayşe (2009), “Türk Mutfağında Etten Hazırlanan Kışık Yiyecekler”, (Haz: Kamil Toygar ve Nimet Berkok Toygar), Türk Mutfak Kültürü Üzerine Araştırmalar Dosya: Türk Mutfağında Kış Hazırlıkları, C. 16, Ankara: Türk Halk Kültürünü Araştırma ve Tanıtma Vakfı Yayınları. s. 11-30
- ŞENOCAK Ebru (2002), “Elazığ Mutfağı ve Yöresel Yemekleri”, (Haz: M. Sabri Koz), Yemek Kitabı, İstanbul: Kitabevi Yayınları. s. 388-423
- Türkçe Sözlük (2009), Ankara: TDK Yayınları
- UZUNAĞAÇ Ömer (2015), Selçuklu Anadolu'sunda Beslenme ve Yemek Kültürü, İstanbul: Kitabevi Yayınları.
- ÜZGÖR Tahir (1991), Fehîm-i Kadîm Hayatı, Sanatı, Dîvân'ı ve Metnin Bugünkü Türkçesi, Ankara: Atatürk Kültür Dil ve Tarih Yüksek Kurumu.
- YERASİMOS Marianna (2005), 500 Yıllık Osmanlı Mutfağı, İstanbul: Boyut Kitapları
- YERASİMOS Marianna (2009), “Evliya Çelebi'nin Seyahatnâmesinde Balıklar ve Diğer Su Ürünleri”, Yemek ve Kültür Dergisi, S. 16, s. 49-75
- YERASİMOS Marianna (2011), Evliya Çelebi Seyahatnâmesi'nde Yemek Kültürü, İstanbul: Kitap Yayınevi
- YILMAZ Mehmet, Edebiyatımızda İslamî Kaynaklı Sözler, Enderun Kitabevi, İstanbul 1992.